

## НА КАТЯ ЛИ Е КАТИНОТО МЕЗЕ?

**Abstract:** The possible hypothesis has been analyzed for the etymology of the unmarked and non-explained until this moment in the Bulgarian dictionaries combination of words „Катино мезе“ (Katya's relish) that is not actually coming from the personal name Katya, but from the common noun „кат“ which means “row, layer” and its right writing out as „катено мезе“ (Layer relish) has been suggested.

**Key words:** combination of words, dialects, method of preparation

В менюто на много наши ресторанти като специалитет е включено катино мезе. Рецептите за приготвянето му са многобройни и предлагат различни варианти, но основният му състав е: нарязано на късове (но може и цяла пържола) и задушено месо (най-често свинско, но може и пилешко или телешко), пресни или консервирани гъби, нарязан кромид лук, олио, масло, зехтин, магданоз, червен и черен пипер и непременно лимонов сок.

Трудно е да се определи към специфичната кухня на кой етнографски район може да бъде причислено това ястие, тъй като то се среща повсеместно – от Плевенско до Хасковско и от Банско до Варна. Много източници посочват като един от претендентите за това гр. Банско, чиито **оригинални** кулинарни традиции, включващи самобитни задушени гозби, колбаси и мезета са добре известни в цяла България: капама, чомлек, бански старец, бански суджук и кървавица и катиното мезе. Обаче в работата на Тинка Металова „Трапезата в Банско и нейните особености през някои календарни празници в миналото“ (Металова 1996: 134–141) **всички те са изброени и подробно** описани с изключение на катиното мезе. Този факт веднага поставя два въпроса, свързани с географския и хронологичен генезис на разглежданото кулинарно произведение.

Далеч от Банско на североизток гр. Каварна също е прочут със своя специалитет „катено мезе“. Нещо повече – местната легенда твърди, че ястието носи името на своята създателка леля Катя, прославил се с кулинарни умения, когато през Балканската война е била гарнизонна готвачка на 18-ти пехотен полк.

Дали обаче майсторка готвачка е дала името си на това вкусно ястие и катино или катено мезе ли е изконната му форма?

Най-напред трябва да отбележим, че словосъчетанието термин, което се среща и в редица публикации главно като Катино мезе, не е отбелязано в нито един от речниците на българския език, в т.ч. и в речника на Найден

Геров. То е убягнало от вниманието и на авторите на Българския етимологичен речник.

В богатия Архив на българския диалектен речник на Института за български език то също липсва, но в него са регистрирани две словосъчетания, изградени със същия пръв елемент причастие/прилагателно име *кàтен/кàтин*: *Кàт'ена пìта* 'вид безквасна пита', с. Попско, Крумовградско, архив на Родопски лексикален атлас и *Кàтина пìта* 'баница като милинка', с. Светлин, Поповско, архив М. Москов. За съжаление на фишовите не е отбелязано нищо повече – нито съставът, нито начинът на приготвяне на тези пити, няма и илюстриращ значението материал. През лятото на 2010 г. обаче, проучвайки с колеги архаичния говор на с. Еркеч (днес Козичино), Поморийско, записах в контекст подобен пример, който вече е включен в изданието през 2012 г. колективен труд, посветен на лексиката на този уникален диалект: **кàтен** и **кàтин** прич. Който е нареден на катове. • **Кàтени пите** – тестено изделие от няколко пласта. *Кàтини пите на н'акулку кàта прàйени, с мàс и са ид'е съз з'елева чурбè*. (Керемидчиева и др. 2012: 143).

Именно в начина на приготвяне на съответното кулинарно изделие трябва да се потърси мотивиращият признак (Пернишка 1993: 126–128 и сл.), въз основа на който е създаден назоваващият го термин.

Ето едно подробно описание на кулинарната технология, по която се омесва *катената пита* в с. Близнаци, община Аврен, област Варна. В кулинарното предаване „Кухнята на Звездев“ от 26 юни 2012 г. Марийка Райкова от с. Близнаци показва как се прави *катена пита* по старата рецепта, предавана от баби и майки, и обяснява нейното название: „Защото са прави на няколко пластове и после се увива“. *Катената пита* се приготвя обикновено за гости, но може да присъства и на делничната трапеза. Действително, при месенето и точенето на питата се получиха 4–5 листа тесто, които се наредиха един върху друг на катове, пластове, като между тях се ръсеше плънката от сирене и яйца, и после се усукаха и завиха.

Технологията на приготвяне на *катеното мезе* е същата – макар че често задушеното месо, лукът и гъбите се поднасят разбъркани, в оригиналните рецепти е записано, че нарязаното на кубчета месо се подрежда на ивички в средата на саханче (чиния), отгоре се поставят нарязаните на филийки гъби и лук и се залива с приготвения сос или пък, когато месото е цяло, се сервира, като се поставя отдолу пържолата, върху нея – гъбите и всичко се залива със сос.

От обясненото дотук е ясно, че етимологията на словосъчетанието термин *катено мезе* трябва да бъде свързвана с лексемата *кат* в нейното значение на 'ред, слой, пласт', а не с прилагателното Катин от лично име Катя; т.е. *катено мезе* означава 'ястие, при чието приготвяне продуктите се редят на пластове, редове'. Формата *катен* е резонно образувана от съществителното име *кат* и суфикс *-ен* (от стб. -ьнѣ), по модела на прилагателните, получени от едносрични съществителни имена от рода на *леден* от *лед*, *пътен* от *път*,

зъбен от зъб, хлебен от хляб и пр. Вариантът *катин* се дължи на редукиционна промяна *е > и*, характерна най-вече за източните български говори. Едновременно съществуване и на двете форми *катени пити* и *катини пити* в североизточния по местоположение, но с много югоизточнобългарски особености като говорна система еркечки диалект потвърждава ясният фонетичен развой. Преобладаването на форми *катино* пред *катено мезе* в съчетаващия източни и западни особености бански говор, на който не е присъща редукцията *е > и* (Цонев 2008: 62–63), подкрепя извода за късното проникване както в кулинарната, така и в диалектната система на Банско на ястието и названието му *катино мезе*. Предпочитаната и за говорещите коректен книжовен език форма *катин* се обяснява с водещето при номинацията лично име Катя, в резултат на което *катин* не се схваща като диалектна, източнобългарска форма. Потвърждение за това напр. е и споменатото по-горе телевизионно предаване. Независимо че и информаторката, и водещият на предаването Иван Звездев неколkokратно употребиха израза *катена пита*, както беше и изписано на екрана, при диктуването на рецептата от студиото говорителят ясно произнесе: „Рецепта за *катина пита*“.

Дотолкова, доколкото прилагателното *ка̀тен* и производните му имат диалектен произход, те не би следвало да бъдат отразени в речниците на книжовния български език. В етимологичния речник *ка̀тен* трябва да бъде включено в статията със заглавка съществителното име *кат* ‘слой, пласт, ред’. В бъдещия български диалектен речник това прилагателно име трябва да оформя самостоятелна речникова статия, към която след знак ♦ да бъдат подадени създадените с него словосъчетания термини *катено мезе*, *катена пита* и други подобни, ако съществуват.

Следователно, правилното изписване и произнасяне на кулинарния термин, който бихме могли да определим като хронологично по-нов в сравнение със сходния му *ка̀тена пита*, трябва да бъде не *Кàтино мезѐ*, а *ка̀тено мезѐ*.

## ЛИТЕРАТУРА

- Керемидчиева и др. 2012:** Керемидчиева, Сл., А. Кочева, Л. Василева, К. Първанов, З. Сертова, Ил. Гаравалова, Р. Чернева. *Еркеч – паметта на езика*. София: Мултипринт. 300 с.
- Металова 1996:** Металова, Т. Трапезата в Банско и нейните особености при някои календарни празници в миналото. // *Банско. Изследвания и материали*. София: Македонски научен институт, Институт за фолклор – БАН. 280 с.
- Пернишка 1993:** Пернишка, Ем. *За системността в лексикалната многозначност на съществителните имена*. София: БАН. 274 с.
- Цонев 2008:** Цонев, Р. *Говорът на град Банско*. Благоевград: УИ „Неофит Рилски“. 375 с.

## ИЗТОЧНИЦИ

<http://bg.wikipedia.org/wiki>

<http://recepti.gotvach.bg/r-6687>

[www.cuisineeurope.com/bg/recipes-bulgaria-katino-meze-bg](http://www.cuisineeurope.com/bg/recipes-bulgaria-katino-meze-bg)

<http://www.receptite.com/>

[www.mandjorno.com/katino-meze.html](http://www.mandjorno.com/katino-meze.html)

[www.gozba.org/2012/06/03/](http://www.gozba.org/2012/06/03/)

[www.ekskurzii.com/kulinaren-tourism/bg-kuhnia-s-meso/768-kat](http://www.ekskurzii.com/kulinaren-tourism/bg-kuhnia-s-meso/768-kat)